คัมภีร์ธุรกิจคาเฟ่

เปลี่ยน PASSION เป็นความสำเร็จ
พร้อมแจกสูตรเมนูเครื่องดื่ม 200 เมนู

- *บอกหมดทุกขั้นตอน จากประสบการณ์จริง!*
- *เคล็ดลับเด็ด! ทำยังไงให้ร้านปังยาวๆ ไม่มีตก*
- *แจกสูตรเครื่องดื่มอร่อยโดนใจ 200 เมนู*
- *ชี้เป้า พิกัดซื้ออุปกรณ์และวัตถุดิบต่างๆ*
- *เคล็ดลับเด็ดอื่นๆ ที่ไม่มีใครมาบอกคุณตรงๆ*

โดย มลิตา

Coffee
passion

คัมภีร์ธุรกิจคาเฟ่

เรื่อง : มลิตา

ตรวจสอบ : กิตติ

ภาพประกอบ : ภาพจากโปรแกรม CANVA PRO
(ใช้ในเชิงพาณิชย์ได้)

เผยแพร่ครั้งแรก : สิงหาคม 2567

ช่องทางติดต่อผู้เขียน : FB ทำคาเฟ่ให้รวย
LINE ID : GOTENJOY

หนังสือเล่มนี้สงวนลิขสิทธิ์ตามพระราชบัญญัติลิขสิทธิ์พ.ศ. 2537 และ (ฉบับเพิ่มเติม) พ.ศ. 2558 ห้ามคัดลอกหรือดัดแปลงส่วนหนึ่งส่วนใดของหนังสือเล่มนี้ ไปคัดลอก ทำซ้ำ ดัดแปลง แก้ไข รวมเล่ม สแกน ถ่ายรูป แปลเป็นภาษาอื่น จัดพิมพ์ เพื่อนำออกเผยแพร่โดยมิได้รับการอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษรเด็ดขาด

คำนำ

คุณเคยฝันอยากมีร้านคาเฟ่เป็นของตัวเองไหมคะ? หรือว่ากำลังทำอยู่แต่ก็ไม่รุ่งสักที ถ้าใช่ล่ะก็ หนังสือเล่มนี้มีคำตอบให้คุณแน่นอนค่ะ มาเปลี่ยนความหอมกรุ่นของกาแฟให้เป็นกลิ่นความสำเร็จกันค่ะ หนังสือเล่มนี้จะเป็นเหมือนเพื่อนสนิทที่คอยแนะนำคุณทุกขั้นตอน ตั้งแต่การวางแผนธุรกิจ การเตรียมการ การบริหารจัดการ การโปรโมทร้าน และวิธีที่จะทำให้ร้านของคุณประสบความสำเร็จแบบยั่งยืนค่ะ

และที่พลาดไม่ได้เลยคือสูตรเครื่องดื่มกว่า 200 เมนู! เรารวบรวมมาให้แล้ว เมนูพื้นฐานที่ทุกร้านต้องมี รวมถึงเมนูใหม่ๆที่กำลังฮิตๆ อร่อยโดนใจแน่นอน

เนื้อหาที่เขียนมาจากประสบการณ์จริง จากการทำร้านคาเฟ่มาหลายปี ช่วงแรกก็ลองผิดลองถูกในหลายๆ อย่างเลยค่ะ ต้องหาข้อมูลเอง ลองใช้เอง ทิ้งเสียของไปก็เยอะ กว่าจะมาลงตัว และประสบความสำเร็จ ต้องใช้ความพยายาม และเวลาในการเรียนรู้พอสมควรเลยค่ะ หนังสือเล่มนี้เลยจะเป็นทางลัด ให้กับคนที่อยากเข้ามาในธุรกิจนี้ เราบอกหมดไม่มีกั๊ก ไม่หวงความรู้เลยค่ะ

อย่ากลัวที่จะฝันนะคะ แต่อย่าลืมว่าความสำเร็จต้องมาพร้อมกับการวางแผนที่ดีด้วย **หนังสือเล่มนี้จะช่วยให้คุณมีเส้นทางที่ชัดเจนขึ้น เพื่อเปลี่ยนความหลงใหลในกาแฟให้กลายเป็นธุรกิจที่ประสบความสำเร็จค่ะ!**

-มลิตา-

สารบัญ

หน้า

บทที่ 1 : การเตรียมตัวเริ่มต้น 5
บทที่ 2 : ความรู้พื้นฐานเรื่องกาแฟ 9
บทที่ 3 : การตกแต่งร้าน 21
บทที่ 4 : การจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ 35
บทที่ 5 : การคิดเมนูและการตั้งราคา 48
บทที่ 6 : การเลือกซื้อวัตถุดิบ 53
บทที่ 7 : การจัดเก็บและการจัดการสต็อก 64
บทที่ 8 : เคล็ดลับการลดต้นทุน 73
บทที่ 9 : เคล็ดลับการเพิ่มยอดขายให้ปัง 76
บทที่ 10 : เคล็ดลับการบริหารจัดการพนักงาน 84
บทที่ 11 : การจัดทำ SOP 87
บทที่ 12 : เคล็ดลับทำอย่างไรให้ร้านมีกำไร 97
บทที่ 13 : บทเบ็ดเตล็ด 101

- การกำจัดขยะ
- ระบบความปลอดภัย
- การป้องกันการทุจริตของพนักงาน
- ใบอนุญาตและการขออนุญาตที่จำเป็น
- อาหารแช่แข็ง
- เมนูขนมช่วยเพิ่มยอดขาย

บทที่ 14 : สูตรเครื่องดื่ม 200 เมนู 116

คลิกหรือแตะที่ชื่อบทได้เลยค่ะ เพื่อไปยังบทที่ต้องการ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
หมวดกาแฟ			
1	อเมริกาโน่ร้อน		
2	อเมริกาโน่เย็น		
3	ลาเต้ร้อน	กาแฟเอสเพรสโซ่ 1 ช็อต (30 มล.) นมสด 120 มล.	สกัดกาแฟเอสเพรสโซ่ 1 ช็อต นำนมเย็นมาตีฟองนม อย่าให้เกิดฟองหนามาก และค่อยๆผสมนมร้อนลงไปในแก้ว โดยให้มีฟองนมด้านบนหนาประมาณ 1 ซม.
4	ลาเต้เย็น		
5	ลาเต้ปั่น		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
6	คาปูชิโน่ร้อน		
7	คาปูชิโน่เย็น		
8	คาปูชิโน่ปั่น		
9	เอสเพรสโซ่ร้อน		
10	เอสเพรสโซ่เย็น		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
		หมวดโซดา	
36	ส้มยูซุอิตาเลี่ยนโซดา	ไซรัปยูสุ 40 มล. น้ำเชื่อม 20 มล. โซดา 120 มล.	ใส่ไซรัปยูสุ ใส่น้ำเชื่อม คนให้เข้ากัน ใส่น้ำแข็ง จากนั้นใส่โซดาให้เต็มแก้ว ตกแต่งด้วยส้มสดและใบไม้สวยงาม
37	น้ำผึ้งมะนาวโซดา		
38	น้ำมะนาวโซดา		
39	น้ำแดงโซดา		
40	สตรอเบอร์รี่อิตาเลี่ยนโซดา		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
หมวดสมูทตี้ / ผลไม้ปั่น			
65	ลิ้นจี่สมูทตี้		
66	เสาวรสสมูทตี้		
67	เสาวรส มะม่วงสมูทตี้		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
74	บลูเบอร์รี่ไวท์ช็อคปั่น		
75	น้ำแตงโมปั่น		
76	น้ำส้มปั่น		
77	น้ำมะนาวปั่น	น้ำมะนาวสด 50 มล. น้ำเชื่อม 60 มล. น้ำ 70 มล. เกลือเล็กน้อย ผงปั่น 1 ชต. มะนาวฝานสำหรับตกแต่ง	ผสม น้ำมะนาวสด น้ำเชื่อม น้ำ ลงในโถปั่น ใส่ผงปั่น ใส่น้ำแข็ง 1 แก้วพูน และปั่นให้ละเอียด ตกแต่งด้วยมะนาวฝานและใบไม้สวยงาม

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
84	มิกซ์เบอร์รี่โยเกิร์ตสมูทตี้		
85	น้ำฝรั่งปั่น		
86	อะโวคาโดสมูทตี้		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
111	ชานมไทยปั่น		
112	ชามะนาว		
113	ชามะนาวปั่น		
114	ชาเย็นเอสเพรสโซ่		
**สูตรแช่ชาเขียวสำหรับทำชาเขียวนมเย็น/ปั่น			
115	ชาเขียวนมเย็น		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
125	ชาเสาวรส		
126	ชาส้มยูสุ		
127	ชานมกาแฟ		
128	ชานมลิ้นจี่		
129	ชานมเมล่อน		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
หมวดโกโก้ / ช็อคโกแล็ต / ไมโล			
161	โกโก้ร้อน		
162	โกโก้เย็น		
163	โกโก้ปั่น		
164	โกโก้มินท์ (ช็อคมินท์)	ผงโกโก้ 1 ชต. น้ำร้อน 50 มล.ไซรัปมินท์ที่มีสีเขียวอมฟ้า 20 มล. ซอสนม 30 มล. นมสด 80 มล.	ผสมไซรัปมินท์ ซอสนม นมสด เข้าด้วยกัน ใส่น้ำแข็งให้เต็ม / ชงผงโกโก้กับน้ำร้อน เทราดด้านบน

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ

No.	เครื่องดื่ม	ส่วนผสม (สูตรแก้ว 16 ออนซ์)	วิธีทำ
หมวดชา			
102	มัทฉะลาเต้ร้อน		
103	มัทฉะลาเต้เย็น		
104	มัทฉะลาเต้ปั่น		
105	พรีเมี่ยมมัทฉะเอสเพรสโซ่		

รายละเอียดสูตร
สามารถดูแบบเต็มๆ
ได้ในหนังสือค่ะ